Istruzioni per l'uso

CUCINA

IT

IT **Italiano, 1**

GB English, 14

PO Portuges, 26

KN3G21S/I

Sommario

Installazione, 2-6
Posizionamento e livellamento
Collegamento elettrico
Collegamento gas
Adattamento a diversi tipi di gas
Dati tecnici
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Descrizione dell'apparecchio, 7
Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 8-10
Uso del piano cottura
Uso del forno
Tabella cottura in forno

Precauzioni e consigli, 11
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 12-13
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno
Manutenzione rubinetti gas
Assistenza attiva 7 giorni su 7

INDESIT

Installazione

IT

! Č importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

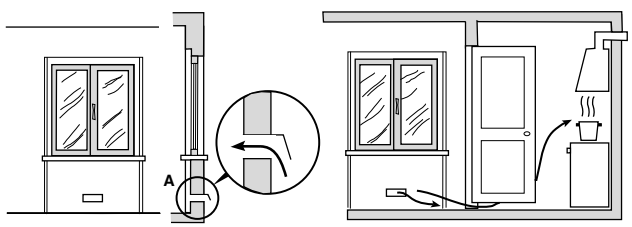
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio puň essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata).
Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm^2 – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.

Locale adiacente Locale da ventilare

A B



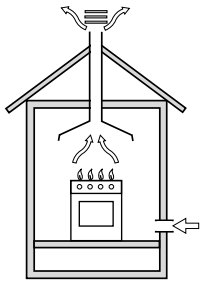
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

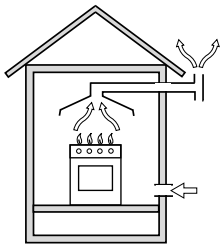
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, č consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocitŕ di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, piů pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciň i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello piů basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

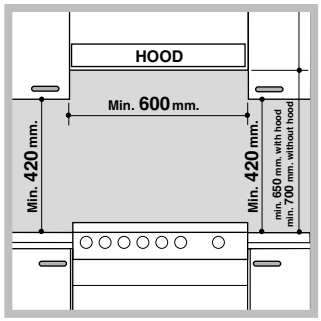
Posizionamento e livellamento

! Č possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

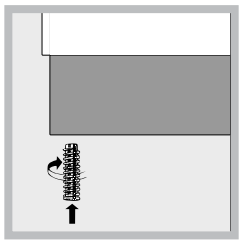
Per una corretta installazione:
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina č piů alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrŕ mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili



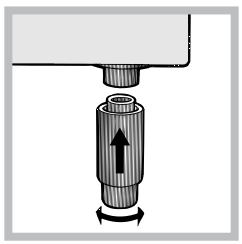
sono infiammabili (*vedi figura*);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.



Livellamento

Se č necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (*vedi figura*).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi tabella Dati tecnici*).
In caso di collegamento diretto alla rete č necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilit qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas puň essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarŕ alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario *vedi sotto*).
Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas č orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che

raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremitŕ, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.

! Se una o piů di queste condizioni non puň essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio č filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

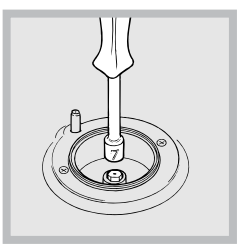
! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

Č possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale č predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

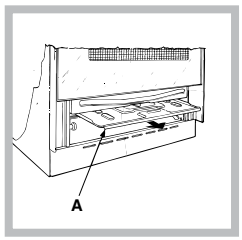


Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

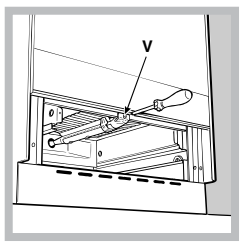
Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrŕ essere svitata in senso antiorario;
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

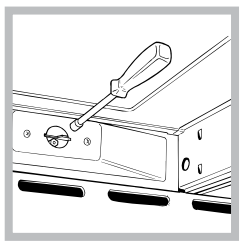


Adattamento del forno

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:
1. aprire la porta del forno completamente;
2. estrarre il fondo forno scorrevole (*vedi figura*);



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore e rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite V;

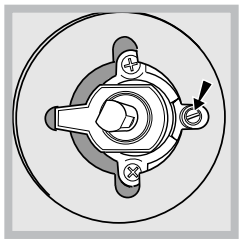


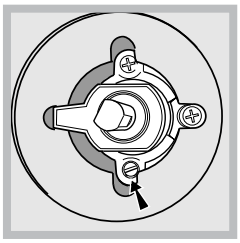
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (*vedi figura*) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*).

Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (*vedi Avvio e Utilizzo*);
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in

quella di massimo (MAX);
3. togliere la manopola;
4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato (*vedi figure*) fino a ottenere una piccola fiamma regolare.





! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrŕ essere svitata in senso antiorario.

5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! Fare attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie.

! I bruciatori del forno e del grill non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, č necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme EN 88-1 e EN88-2 in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

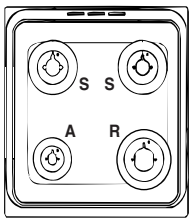
DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	34x39x44 cm
Volume	lt. 58
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondita cm 44 altezza cm 17
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
CE 	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni -93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

IT

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-Pass 1/100	ugello 1/100	portata* g/h		ugello 1/100	portata* l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapido (Grande)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (Medio)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Forno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro puň frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

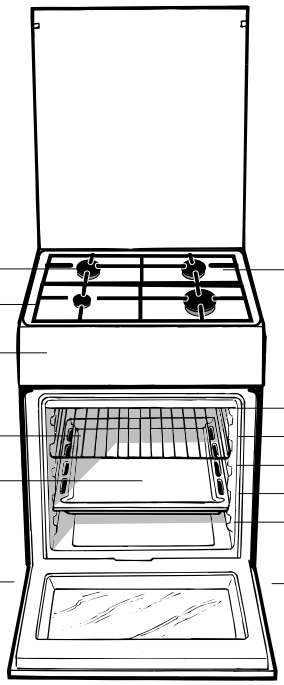


KN3G21S/I

Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Bruciatore a gas

Griglia del piano di lavoro

Pannello di controllo

Ripiano **GRIGLIA**

Ripiano **LECCARDA**

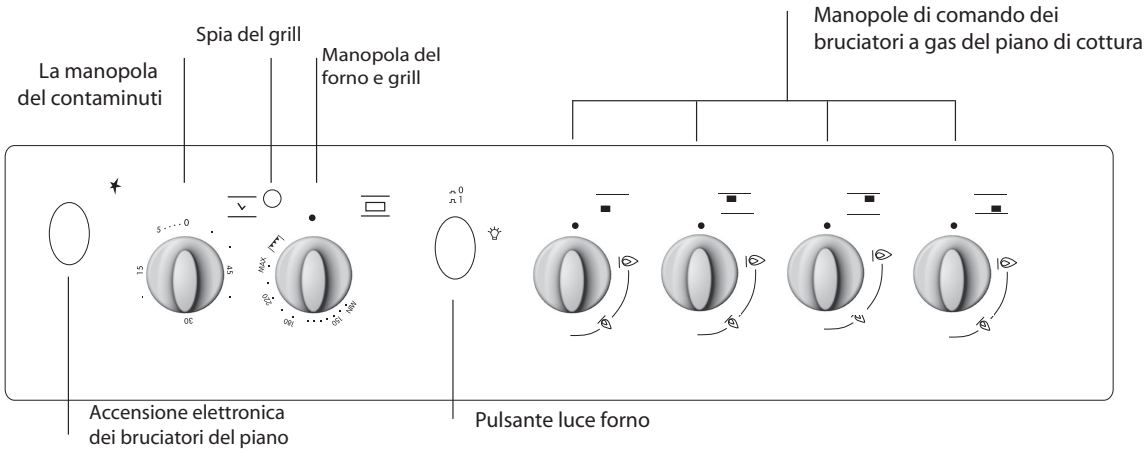
Piedino di regolazione

Piano di contenimento per eventuali trabocchi

GUIDE
di scorrimento dei ripiani
posizione 5
posizione 4
posizione 3
posizione 2
posizione 1

Piedino di regolazione

Pannello di controllo


Spia del grill
La manopola del contaminuti
Manopola del forno e grill
Manopole di comando dei bruciatori a gas del piano di cottura
Accensione elettronica dei bruciatori del piano
Pulsante luce forno

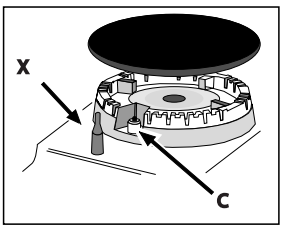
Avvio e utilizzo

IT

Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE č indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.
Per accendere un bruciatore del piano cottura:
1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima ♦.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo ♦, sul massimo ♦ o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio č dotato di accensione elettronica* (*C*), prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Puň accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola piů a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio č dotato di dispositivo di sicurezza* (X) per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto •.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	ř Diametro recipienti (cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

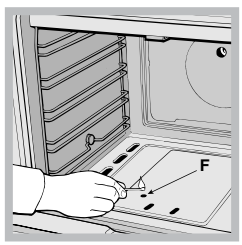
Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte č dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.

Accensione del forno



Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al foro F (*vedi figura*) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.
Se l'apparecchio č dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO su MAX, fino ad accensione avvenuta. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si č acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente č possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un accenditore, come descritto sopra.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione del forno.

Regolazione della temperatura

Per ottenere la temperatura di cottura desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola FORNO. Le temperature sono indicate sul pannello di controllo e vanno dal MIN (150°C) al MAX (250°C). Una volta raggiunta la temperatura, il forno la manterrŕ costante grazie al termostato.

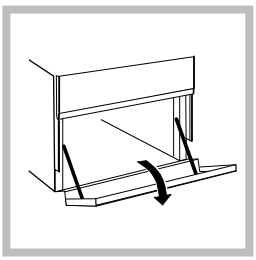
Timer

Per azionare il Timer (Contaminuti) procedere come segue:
1. ruotare in senso orario ↻ la manopola TIMER di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario ↺ la manopola TIMER impostando il tempo desiderato.

Luce del forno

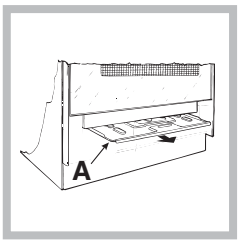
La lampadina puň essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

Vano inferiore

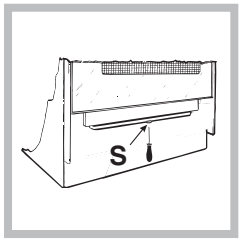


Sotto al forno č presente un vano che puo essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello ruotarlo verso il basso (*vedi figura*).

! Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore.
! Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.



Nei modelli cucina a gas c'č una protezione scorrevole A che serve a riparare il vano inferiore dal calore sviluppato dal bruciatore (*vedi figura*).



Per rimuovere la protezione scorrevole svitare la vite S (*vedi figura*). Per rimontarla, bloccarla con la vite S.

Tabella cottura in forno

Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione cottura ripiani dal basso	Temperatura (°C)	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)
Pasta					
Lasagne	2,5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2,5	2	200	10	50-60
Tagliatelle	2,5	2	200	10	50-60
Carni					
Vitello	1,5	3	200-210	10	95-100
Pollo	1,5	3	210-220	10	90-100
Anatra	1,8	3	230	10	100-110
Coniglio	2,0	3	230	10	70-80
Maiale	2,1	3	230	10	70-80
Agnello	1,8	3	230	10	100-105
Pesci					
Sgombri	1,1	3	180-200	10	45-50
Dentice	1,5	3	180-200	10	45-55
Trota al cartoccio	1,0	3	180-200	10	45-50
Pizza e torte					
Napoletana	1,0	4	210-220	15	20-25
Biscotti	0,5	4	180	15	25-35
Crostata	1,1	4	190	15	40-45
Torta al cioccolato	1,0	4	180	15	50-55
Torta lievitata	1,0	4	170	15	40-45
Cottura al grill					
Toast	n° 4	4			10
Braciole di maiale	1,5	4			30
Sgombri	1,1	4			35

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio č stato progettato e costruito in conformitŕ alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio č stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio č riparato, perché č molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani
  o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) □ da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non pu□ essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimitŕ dell'apparecchio quando esso č in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non č utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione •.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensě afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non č previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacitŕ fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiaritŕ con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, cosě gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato č riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

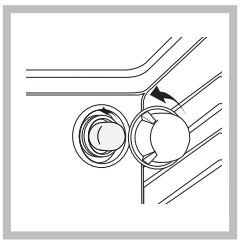
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando č ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato piů vicino. Č consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



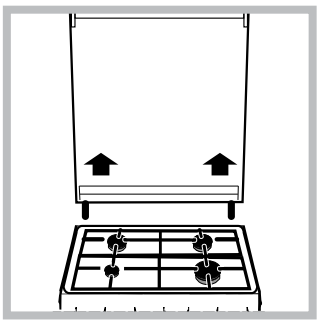
1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo puň verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltŕ nella rotazione, pertanto sarŕ necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Estrazione del coperchio



Il coperchio della cucina puň essere rimosso per facilitarne la pulizia. Per rimuovere il coperchio, č necessario aprirlo completamente e tirare verso l'alto (vedi figura)

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

In caso di necessitŕ d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarŕ a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato piů vicino al luogo da cui si chiama.
Č attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

COOKER

GB

IT **Italiano, 1**

GB **English, 14**

PO ,Portuges, 26

KN3G21S/I

Contents

Installation, 15-18
Positioning and levelling
Electrical connections
Gas connection
Adapting to different types of gas
Technical data
Table of burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 19
Overall view
Control panel

Start-up and use, 20-22
Using the hob
Using the oven
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 23
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 24
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance
Replacing the oven light bulb
Assistance

INDESIT

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

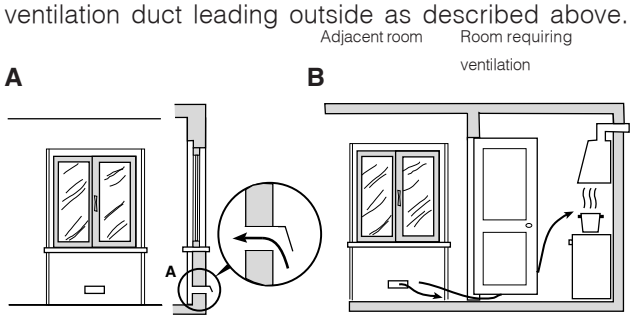
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



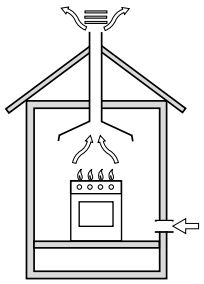
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

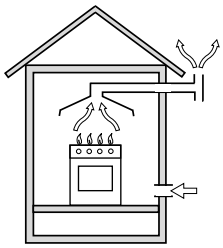
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or branched flue system reserved for cooking appliances)

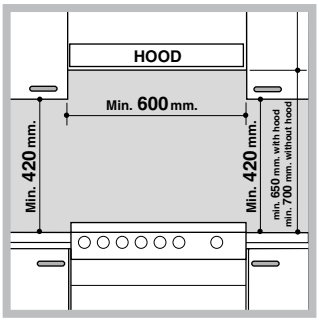
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the
cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

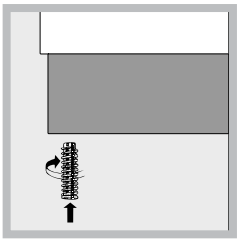
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

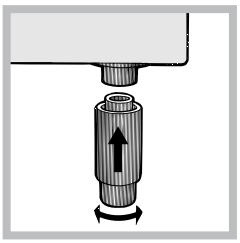


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

* Only available in certain models

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

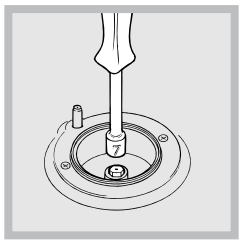
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



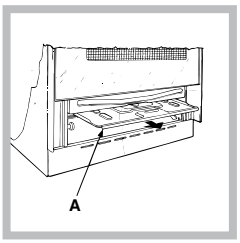
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas(*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

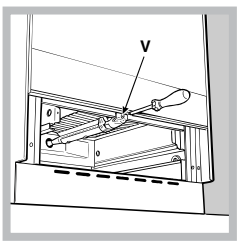
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

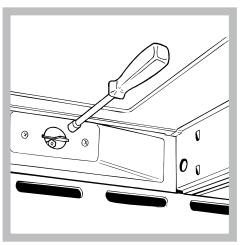
Replacing the oven burner nozzle:
1. Remove the oven compartment.



2. Slide out the protection panel A (*see diagram*).



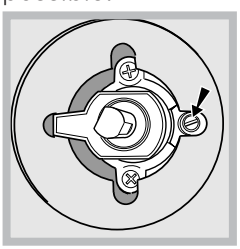
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (*see figure*).
The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

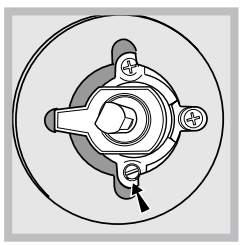


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (*see Start-up and Use*).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (*see figure*) until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.





GB

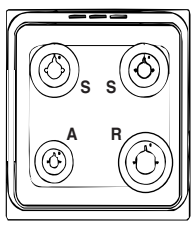
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 18 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
CE	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
				By-Pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nominal	Reduced	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

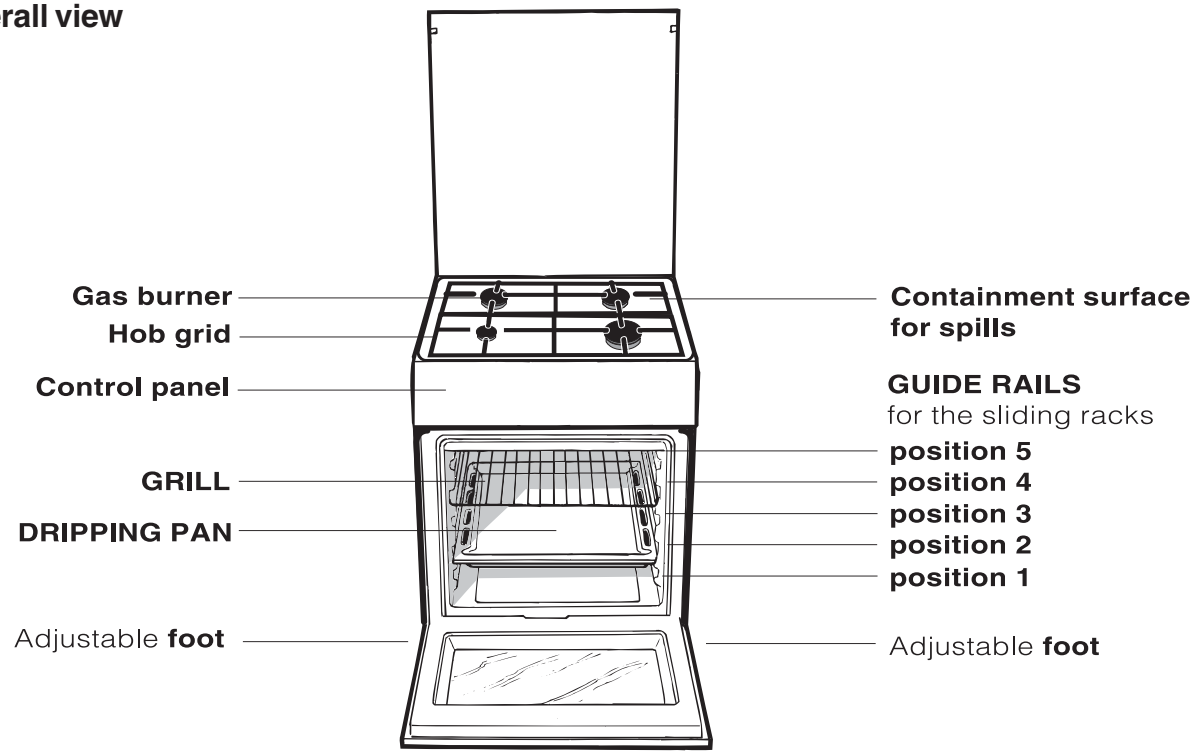


KN3G21S/I

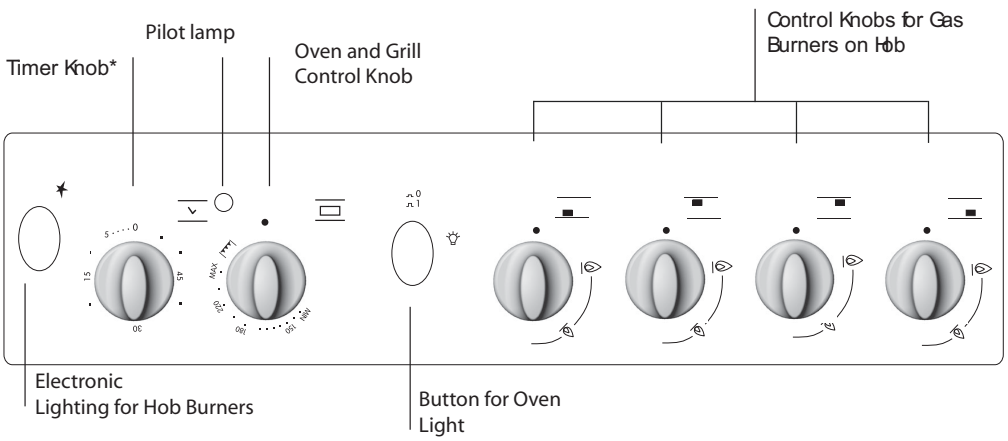
Descriptionof the appliance

GB

Overall view



Control panel


Timer Knob*
Pilot lamp
Oven and Grill Control Knob
Control Knobs for Gas Burners on Hob
Electronic Lighting for Hob Burners
Button for Oven Light

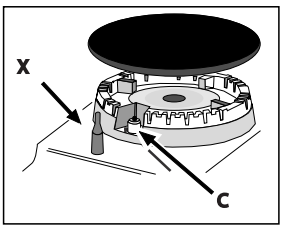
Start-up and use

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the ignition button, marked with the symbol ✯, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.
Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (*C*) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.
If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.
To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

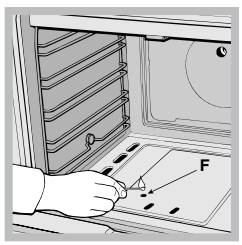
Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (*see figure*) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

Adjusting the temperature

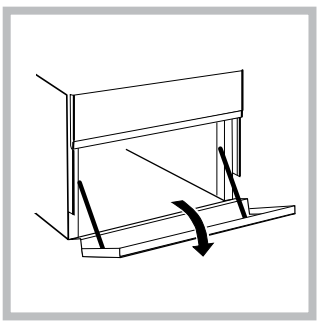
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction ↻ for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction ↺ to set the desired length of time.

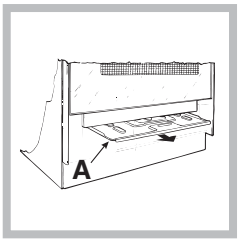


Lower compartment

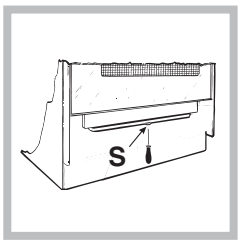
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.



In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (*see figure*).



To remove the sliding protection remove the screw S (*see figure*). To replace it, lock it in place with the screw S.

! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly

Oven cooking advice table

Food to be cooked	**Wt.** (Kg)	**Cooking position of shelves from bottom**	**Temperature** (°C)	**Pre-heating time** (min)	**Cooking time** (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	2	200-210	10	75-85
Cannelloni	2.5	2	200	10	50-60
Pasta bakes au gratin	2.5	2	200	10	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	200-210	10	95-100
Chicken	1.5	3	210-220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	45-50
Dentex	1.5	3	180-200	10	45-55
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza					
Napolitan	1.0	4	210-220	15	20-25
Cake					
Biscuits	0.5	4	180	15	25-35
Tarts	1.1	4	180	15	40-45
Savoury pie	1.0	4	180	15	50-55
Raised Cakes	1.0	4	170	15	40-45
Grill cooking					
Veal steaks	1	4		5	15-20
Cutlets	1,5	4		5	20
Hamburgers	1	3		5	20-30
Mackerels	1	4		5	15-20
Toast sandwiches	n.° 4	4		5	4-5

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

INDESIT

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.•** The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding
  heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

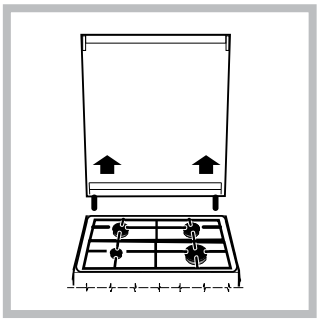
Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.
It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

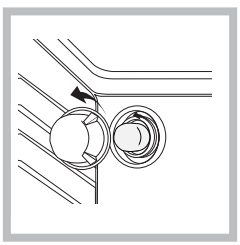
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Assistance

Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Instruções para a utilização

FOGÃO

PT

IT Italiano, 1

GB English, 14

PT Portuges, 26

KN3G21S/I

Índice

Instalação, 27-30
Posicionamento e nivelamento
Ligação eléctrica
Ligação ao gás
Adaptação aos diferentes tipos de gás
Dados técnicos
Tabela das características dos queimadores e bicos

Descrição do aparelho,31
Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 32-34
Utilização do plano de cozedura
Utilização do forno
Timer electrónico
Tabela de cozedura no forno

Precauções e conselhos, 35
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 36
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Manutenção das torneiras do gás
Substituir a lâmpada de iluminação do forno

Assistęncia técnica, 37

INDESIT

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

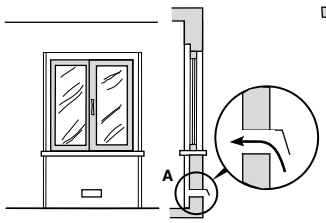
! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

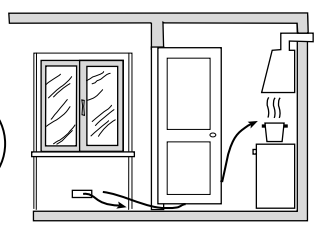
O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m^3/h por kW de potęncia instalada).
As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm^2de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (*ver figura A*).
Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm^2 – no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (*ver figura B*) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incęndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

A



Abertura para ventilação do ar comburente

B

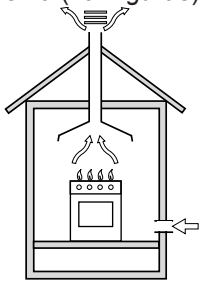


Aumento do vão entre a porta e o chão

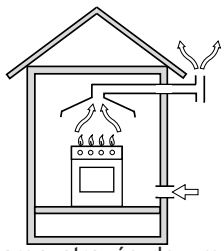
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficięncia, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (*ver figuras*).



Descarga directamente para fora



Descarga através de uma chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura).

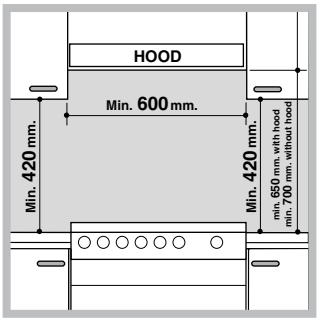
! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.
Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50şC.

Posicionamento e nivelamento

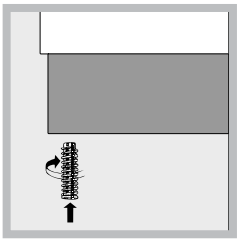
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 200 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho.
  Esta distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (vide a figura);
- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;

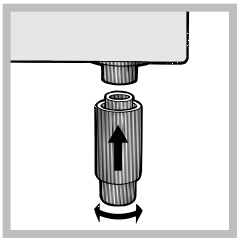


• se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.



Nivelamento

Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (*ver figura*).



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja a tabela dos Dados técnicos*). No caso de uma ligação directa ŕ rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas NFC 15-100 (a ligação ŕ terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação ŕ terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potęncia da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e ŕ tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho ŕ rede do gás ou ŕ botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário*veja abaixo*). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida com o produto.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela das Características dos queimadores e dos bicos (*ver abaixo*).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:
- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50şC;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção e não apresente dobras nem apertos;
- não se encoste a corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos

termos dos regulamentos nacionais em vigor.
! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (*ver abaixo*).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Verificar que o tubo e as guarnições de vedação metálicas de alumínio ou as guarnições de borracha sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor.
Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha que há no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

Verificação da vedação

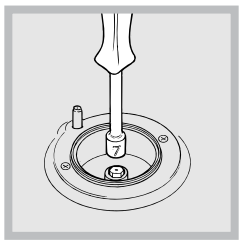
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

Adaptação do plano de cozedura

Substituição dos bicos dos queimadores do plano:
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;



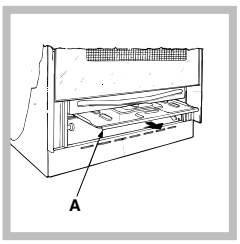
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (*ver figura*), e substitua-os com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (*ver tabela Características dos queimadores e dos bicos*);
3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária ŕ acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:
1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

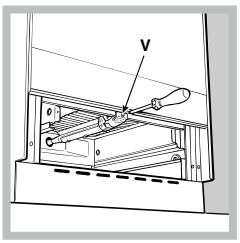
! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

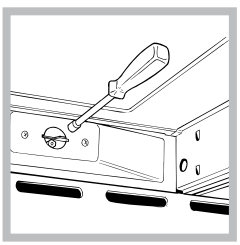
Adaptação do forno

Troca do bico do queimador do forno:
1. tirar o tabuleiro aquecedor de alimentos;
2. retirar a protecção corrediça A (*ver figura*);



3. remover o queimador do forno após ter desparafusado o parafuso “V” (*ver figura*); a operação é facilitada tirando a porta do forno.

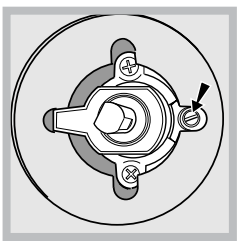


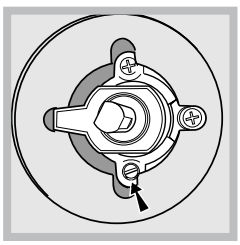


4. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos (*ver figura*), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (*ver tabela Características dos queimadores e bicos*)..

Regulação do mínimo do queimador do forno a gás:

1. acenda o queimador (*veja Início e Utilização*);
2. coloque o botão na posição de mínimo (MIN) depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição de máximo (MAX);
3. retire o botão;
4. regule o parafuso de regulação colocado por fora da haste do termostato (*ver figuras*) até obter uma pequena chama regular.
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de





PT

regulação deve ser atarraxado até o fundo;
5. verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição de MAX ŕ posição de MIN, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".

DADOS TÉCNICOS	
Medidas do Forno HxLxP	34x39x44cm
Volume	Litros 58
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 17 cm
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
CE 	Directivas Comunitárias: 2006/95/EC de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 90/396/EEC de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações – 93/68/EEC de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

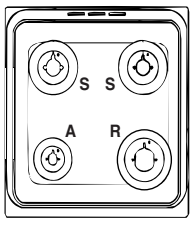
Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido By-pass 1/100 (mm)	Gás Líquido bico 1/100 (mm)	Gás Líquido vazão* g/h ***	Gás Líquido vazão* g/h **	Gás Natural bico 1/100 (mm)	Gás Natural vazão* l/h
		Nominal	Reduzida						
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.7	41	87	189	186	128	248
Semi-rápido (Médio) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (Pequeno) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Forno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	207
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbars-gás seco *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3

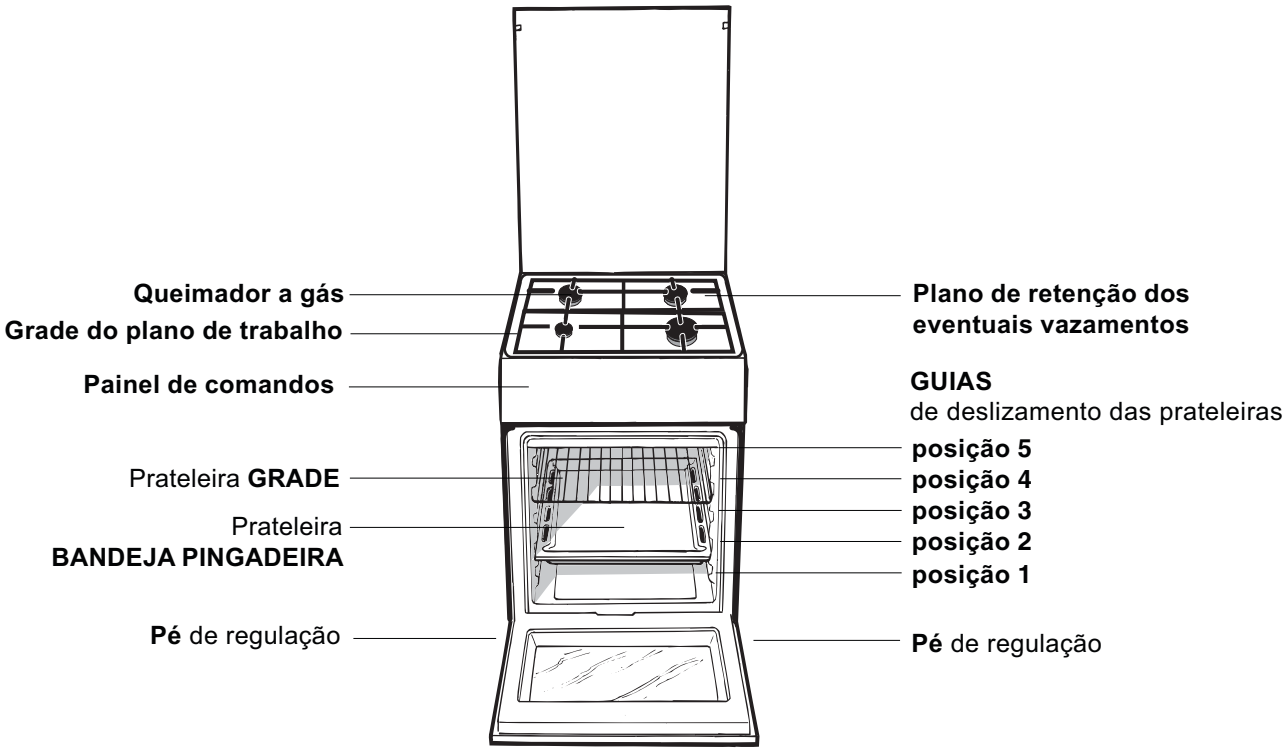


KN3G21S/I

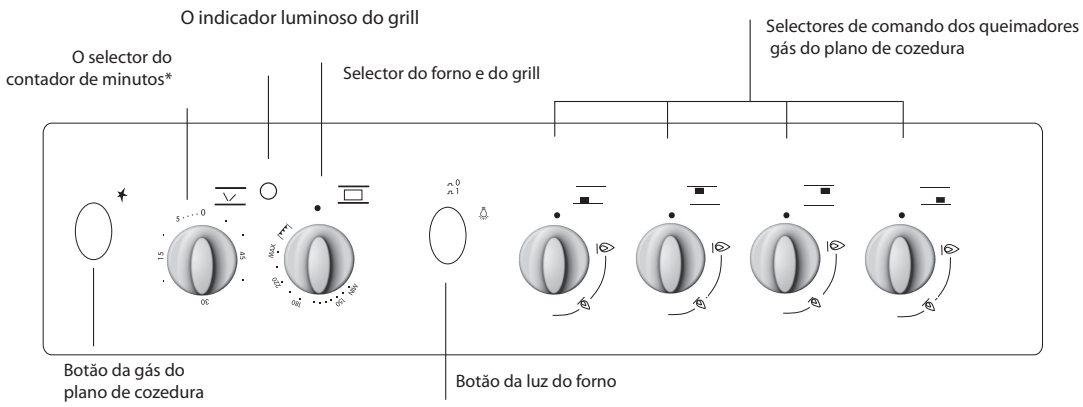
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos


O indicador luminoso do grill
O selector do contador de minutos*
Selector do forno e do grill
Selectores de comando dos queimadores gás do plano de cozedura
Botão da gás do plano de cozedura
Botão da luz do forno

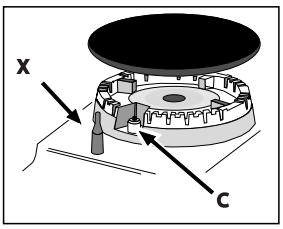
Início e utilização

PT

Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores

Em correspondęncia com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.
Para acender um queimador do plano de cozedura:
1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima;
3. regular a potęncia da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo, no máximo ou numa posição intermediária.



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (*C*) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança* (X) para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague •.

Conselhos práticos para a utilização dos queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás, é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:
Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos reproduzidos no parágrafo das "Características dos queimadores e bicos".

Queimador	ø Diâmetro dos Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 – 26
Semi-rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

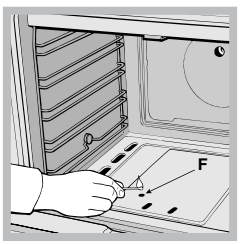
Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto ŕ temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se ŕ evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

!Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

Acender o queimador do forno



Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício F (*ver figura*) , e ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição MAX.

Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector, abra a porta do forno e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente acender o queimador.

! O forno é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

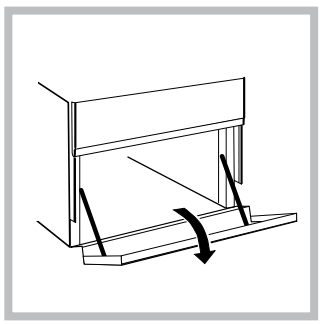
Regulação da temperatura

Para obter a temperatura de cozedura desejada, girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO. As temperaturas estão indicadas no painel de comandos e vão do MIN (140şC) ao MAX (250şC). Uma vez alcançada a temperatura, o forno irá mantę-la constante graças ao termostato.

Luz do forno

Acende-se girando o selector FORNO em qualquer posição diferente do “0” e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar.

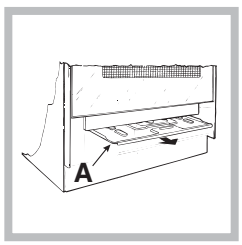
Vão inferior



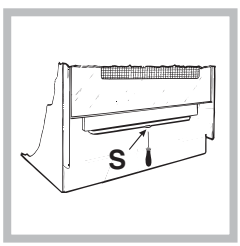
Embaixo do forno há um vão que pode ser utilizado para guardar acessórios ou panelas. Para abrir a porta rodar para baixo (*ver figura*).

! As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.

! Não guarde material inflamável no vão inferior do forno.



Nos fogões a gás há uma protecção corrediça A que serve para proteger o vão inferior do calor desenvolvido pelo queimador (*ver figura*).



Para remover a protecção corrediça desparafusar o parafuso S (*ver figura*). Para montá-la novamente, bloqueá-la com o parafuso S.

! Antes de utilizar o forno certificar-se que a protecção corrediça esteja fixada na posição correcta.

Tabela de cozedura no forno

Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Temperatura (°C)	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Tempo de cozedura (minutos)
Massa					
Lasanha	2.5	2	200-210	10	75-85
Cannellone	2.5	2	200	10	50-60
Tagliatelle	2.5	2	200	10	50-60
Carnes					
Vitela	1.5	3	200-210	10	95-100
Frango	1.5	3	210-220	10	90-100
Peru	1.8	3	200	10	100-110
Pato	2.0	3	200	10	70-80
Coelho	2.1	3	200	10	70-80
Carne de porco	1.8	3	200	10	100-105
Cordeiro					
Peixe					
Cavala	1.1	3	180-200	10	45-50
Peixe dentão	1.5	3	180-200	10	45-55
Truta no cartucho	1.0	3	180-200	10	45-50
Pizza e bolos					
Napolitana	1,0	4	210-220	15	20-25
Biscoitos	0.5	4	180	15	25-35
Tortas	1.1	4	180	15	40-45
Bolo de chocolate	1.0	4	180	15	50-55
Bolo com levedo	1.0	4	170	15	40-45
Cozedura no grill					
Tostas	n° 4	4	-	-	10
Costeletas	1,5	4	-	-	30
Cavala	1,1	4	-	-	35

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 2ª prateleira a partir de baixo.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança.
Estas advertęncias são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- As instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço ou se as mãos ou os pés estiverem húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis..
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Mantenha as crianças afastadas do forno.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Evite fechar a tampa de vidro do plano de cozedura (presente em alguns modelos) enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Quando o aparelho não for utilizado, assegure-se sempre de que os selectores estejam na posição • e que a torneira do gás esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistęncia.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providęncias necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevę que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compões e impedir potenciais danos á saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto ŕs áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersões de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

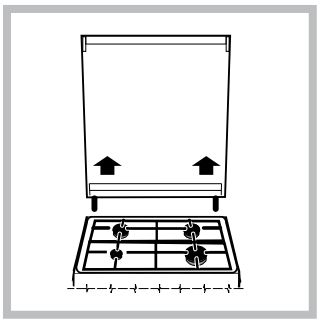
Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfícies abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguarde até que estejam perfeitamente enxutos.
- Nos fogões com acendimento electrónico, é necessário proceder frequentemente a uma cuidadosa limpeza da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico e verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferęncia depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

A tampa



Nos modelos equipados com tampa de vidro, a limpeza deve ser realizada com água morna. Evite abrasivos. É possível remover a tampa para facilitar a limpeza da parte traseira do plano de cozedura: abra-a completamente e puxe para cima (*ver figura*).

! Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistęncia Técnica Autorizado mais próximo. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

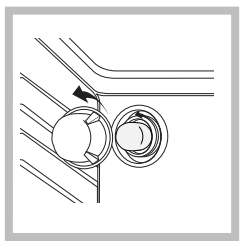
Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potęncia 25 W, conexão E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.



Assistęncia técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- tipo de avaria;
- modelo da máquina (Mod.)
- número de série (S/N).

Estas últimas informaçõe encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.